

Zutaten:

1 Zickleinkeule  
1-1,5 kg  
100g Honig, vorzugsweise Thymianhonig oder Rosmarinhonig  
20g kalte Butter  
100g dünne Scheiben fetten Speck  
1 Essl. Lavendelblüten am besten frisch  
1,5 kg neue Kartoffeln  
1,5 Becher Schlagsahne  
Salz  
Pfeffer  
je 1 Zweig Rosmarin und Thymian  
2 mittelgroße Zwiebeln

Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale (gebürstet) je nach Größe entweder in dicke Scheiben schneiden oder ganz lassen schuppenartig mit dicken Zwiebelscheiben auf dem Boden eines mit Butter gefetteten großen Bräters verteilen (oder Saftpfanne). Pfeffern und salzen.  
Darauf die gewaschene Zickleinkeule geben. Diese leicht salzen und pfeffern, großzügig mit Honig einreiben, einige Flocken Honig auch über die Kartoffeln geben. mit Lavendelblüten bestreuen, Speck darüber legen. Kräuter daneben legen und das Ganze mit Sahne übergießen.  
Evtl. noch einen Schluck Rotwein dazugeben. Bei 200°C im Backofen ca. 1 1/4 Std. braten.  
Dazu passt ein leichter französischer Roter aus dem Languedoc und Baguette und Salat.  
Ein Fleischgericht was auch im Sommer schmeckt.